



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

<b>80 g</b>	
<b>75 g</b>	Beurre, fondu
<b>75</b>	Sucre
<b>127 g</b>	Œuf(s)
<b>75 g</b>	Petit-beurres, fein zerbröselt
<b>12 g</b>	Farine
<b>75 g</b>	Noix, moulues
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>0.5 TL</b>	Zeste d'orange
<b>1 Msp.</b>	Cannelle
<b>1 TL</b>	Rhum
<b>127 g</b>	, réfrigéré
<b>215 g</b>	Pommes
<b>25 g</b>	Kristallzucker_Sucre cristallisé
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
	Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone
	Zitronenschale, von 1/2 Zitrone
<b>25 g</b>	Noix
<b>12 g</b>	Rosinen
<b>1 Msp.</b>	Cannelle
<b>1 Msp.</b>	Piment
<b>pincée</b>	Clous de girofle, moulues
<b>100 g</b>	Fromage frais
<b>30</b>	Sucre

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language